REVUE DE VITICULTURE

QUI FORMERA LES CADRES DE LA PROFESSION VINICOLE ORGANISEE ?

Il se peut que le déficit de la récolte des vins de 1936 détermine un retard dans la réalisation du plan d'organisation des Coopératives vinicoles ; mais il n'est pas douteux, par ailleurs, que le mouvement est déclenché, et qu'il repartira avec une vitesse accrue dès que les circonstances lui redeviendront favorables. La crise que nous venons de subir aura des effets longtemps après qu'elle aura pris fin.

Ce sont les périodes de crise qui incitent les producteurs à sortir des sentiers battus, à se grouper, à créer des syndicats et des organismes corporatifs. Très rapidement, à l'examen des fondations prospères réalisées par des voisins, ou par des concurrents, les viticulteurs d'une région déterminée se mettent « à la page » et réalisent souvent, très vite, des œuvres supérieures au modèle étudié. Le proche avenir nous montrera le rapide essor des Coopératives vinicoles, en France et à l'étranger. Il suffit de connaître ce qui s'est passé dans d'autres branches de la production agricole, en laiterie, notamment, pour être convaincu de cette vérité. L'histoire de la viticulture du début du xx° siècle en est une autre preuve éclatante.

Notre *Revue*, dans un article récent de M. E. Scazzola (1), ingénieur agronome, a attiré l'attention du monde vinicole sur les conditions actuelles du fonctionnement technique des Coopératives vinicoles. L'importance de la valeur des cadres à qui sera confiée la gestion, la direction technique d'établissements coopératifs souvent très importants, a été signalée par cet auteur. Elle ne peut échapper aux bons esprits. Sans insister à nouveau sur ce point capital, nous voulons aujourd'hui exprimer quelques réflexions, relatives à la formation des cadres de la profession vinicole organisée, dans le proche avenir.

*
* *

« Tant vaut l'homme, tant vaut la terre », dit une maxime de chez nous. On pourrait avancer, en ce qui concerne la production vinicole, « Tant vaut le technicien, tant vaut la cave », et les courtiers-acheteurs nous donneraient, sans doute, leur approbation. M. Scazzola a donc bien fait de signaler le rôle que doit jouer la direction technique de la cave dans une coopérative vinicole bien conduite.

Aussi bien pendant l'élaboration du vin, pour sa *naissance*, que pour son *éducation* ultérieure, des qualités acquises, et non pas innées, doivent être en la possession de celui qui surveille et *dirige*. Le talent du dégustateur ne suffit pas, dans ce cas. L'analyse exacte et le microscope doivent venir suppléer aux organes des sens trop peu subtils du directeur de la cave. En somme l'expérience, la

(1) Voir *Revue*, n° 2.202, page 193.

formation technique doivent remplacer l'empirisme si l'on veut faire œuvre utile, économique en coopération vinicole.

*
* *

La question se pose dès lors de savoir comment se répartiront et comment se classeront les techniciens des caves coopératives. Loin de nous la pensée de réserver ces postes exclusivement à des savants, que les caves ne seraient pas toujours en situation de rémunérer en proportion de leurs mérites et de leur science. Ceux-là ont ailleurs l'emploi de leur activité, dans les stations de recherches ou dans l'enseignement vinicole.

Mais nous pensons que les plus grandes de nos caves, qui produisent et élèvent, en un an, une quantité de vin représentant une valeur vénale de plusieurs millions de francs, ont intérêt à s'attacher les services d'un œnologue qualifié et capable d'inventer, de créer des procédés nouveaux, de faire progresser la science œnologique, en un mot de jouer son rôle d'*ingénieur œnologue*. Une cave de cette importance peut supporter sans gêne la charge que représente la rétribution d'un tel technicien, de même que les établissements industriels d'un ordre de grandeur égal ont, dans leur budget, un poste bien pourvu pour la rémunération de leurs cadres techniques.

Dans les caves moyennes, qui pourraient agir plusieurs en commun à ce point de vue, de façon à représenter un nombre d'hectolitres suffisant, les mêmes services seraient assurés par un œnologue de même qualité, dispensant ses conseils aux directeurs de chacune de ces caves.

Celles qui resteraient isolées s'attacheraient les services d'un *directeur-contremaître*, correspondant à ce qu'est, dans les établissements commerciaux, le maître de chai, le chef de cave, ou le chef de quai. Les chefs de cave recevraient eux aussi des conseils d'ingénieurs œnologues de caves plus importantes, ou rétribués par la Fédération des Caves coopératives.

En effet, les caves coopératives, au lieu de se considérer comme concurrentes ou rivales les unes des autres, ont heureusement, jusqu'ici, respecté le grand principe de solidarité qui fait leur force. C'est un avantage qui, dans le cas présent, se traduirait par une économie réelle, par un meilleur rendement des services techniques de ces établissements.

On conçoit bien ainsi une sorte de hiérarchie allant depuis le *directeur-chef de cave* des coopératives les plus modestes, jusqu'au grand *œnologue conseiller* de la Fédération des Caves coopératives, capable de résoudre les problèmes les plus délicats intéressant l'industrie œnologique, soit en ce qui concerne les procédés de vinification, soit pour le choix ou la mise au point du matériel à utiliser.

*
* *

Comment se recruteront et se formeront ces directeurs de caves spécialisés ?

Il n'est pas douteux que le mode actuel de recrutement et de formation doit être étendu et amélioré. M. Scazzola dit fort bien les imperfections, les insuffisances du régime actuel. M. Semichon signalait, tout récemment, les critiques générales faites à la vinification dans les coopératives, le rôle que devraient jouer celles-ci pour relever la qualité des vins. Les moyens à mettre en œuvre

ne peuvent être appliqués que par des cadres mieux formés, capables de résoudre le problème de la qualité en vinification coopérative qui, comme le juge notre maître en œnologie, « est infiniment plus importante que le choix entre produits ou spécialités œnologiques auxquels une concurrence effrénée attribue artificiellement beaucoup de vertus qu'ils n'ont pas ».

Jusqu'à présent, les dirigeants de la grande majorité des caves ont été recrutés sur place et sans formation préalable particulière. Les exceptions peu nombreuses que l'on pourrait citer ne font que confirmer cette constatation d'ensemble.

Sans prétendre à l'exclusivité, les candidats originaires des régions viticoles, vignerons eux-mêmes ou appartenant au milieu des producteurs de vin, devraient, en thèse générale, obtenir la préférence. L'atavisme, l'action de l'ambiance sur la formation du jugement et du goût, impriment aux descendants de vignerons des caractères particulièrement précieux, générateurs de ces qualités natives qui, si elles ne suffisent pas pour faire un œnologue qualifié, sont au moins une base solide pour en créer aisément. On aura ainsi la garantie que ces directeurs aimeront leur métier et qu'ils exécuteront leur tâche avec zèle et même avec enthousiasme.

C'est du côté de la formation de ces futurs chefs qu'il y a le plus à faire, à notre sens. Où, et par qui faire donner l'enseignement théorique et pratique de l'œnologie ? Cet enseignement, *qui devra être complété par des stages* dans des caves bien gérées, particulières ou coopératives, pourra être donné à plusieurs degrés ; dans des cours temporaires préparatoires, comme ceux qui ont existé ou existent encore dans nos principales stations œnologiques, ou même par correspondance avec des organismes privés ; 2° dans des écoles spécialisées, peu nombreuses chez nous ; 3° dans un organisme supérieur, d'allure nettement scientifique, qui reste à créer, et dont le rôle futur nous paraît capital.

En somme, l'organisation envisagée pourrait être calquée sur celle qui fonctionne si heureusement pour la formation des cadres de l'industrie laitière.

Pour montrer comment le même problème a été résolu pour une industrie agricole voisine, nous donnerons ici des renseignements sur le fonctionnement de la Section d'études supérieures des industries du lait, magistralement créée et dirigée suivant les conceptions de notre collègue et ami Gustave Guittonneau, professeur à l'Institut national agronomique et directeur du Laboratoire national des industries de fermentation.

Cette section reçoit, chaque année, des élèves réguliers et des auditeurs libres.

Le nombre des élèves réguliers, variable suivant les débouchés prévus, est actuellement de six ; ils se recrutent *au concours* parmi les ingénieurs agronomes, ingénieurs agricoles ou ingénieurs des industries agricoles (diplômés d'Etat). Des places ont été réservées à un docteur vétérinaire par promotion. Des professeurs d'agriculture, des ingénieurs du Génie rural ont été désignés pour suivre les cours de la Section. Le concours comporte une épreuve écrite et des épreuves orales sur un programme qui, transposé dans le domaine vinicole, comprendrait :

Economie générale de la production vinicole. — La production vinicole dans

l'économie agricole de la France. — Données générales sur les grandes régions vinicoles. — Principaux modes de viticulture. — Amélioration de ces procédés culturaux.

Notions de microbiologie générale. — Principes fondamentaux de la technique microbiologique. — Propriétés générales de microbes (levures et bactéries). — Etude microbiologique et biochimique de la dégradation des matières organiques (glucides, lipides, protides).

Notions élémentaires de chimie orientées vers la vinification. — Chimie du vin et de ses principaux constituants.

Des allocations d'entretien peuvent être attribuées aux élèves réguliers.

Des auditeurs libres, français et étrangers, en possession de titres scientifiques justifiant de connaissances suffisantes, pourront être admis dans la mesure des places disponibles, à suivre les *cours*, *stages* et *exercices pratiques*.

Les études d'une durée de 7 mois 1/2 (1er décembre-13 juillet) comprendraient 3 périodes :

Première période. — Au siège de la Section. — Durée : 2 mois.

Etudes systématiques de spécialisation : chimie et physico-chimie du vin ; microbiologie vinicole ; outillage en industrie vinicole.

Deuxième période. — Stages pratiques. Durée : 3 mois 1/2.

Etude pratique des différentes branches de l'industrie vinicole française dans les principales régions productrices.

Troisième période. — Au siège de la Section. — Durée : 2 mois.

Orientation industrielle : technique vinicole ; économie vinicole ; construction et aménagements de caves ; utilisation des résidus de la vinification ; questions d'actualités, etc.

D'autre part, du 15 octobre au 1er décembre, les élèves ingénieurs agronomes, agricoles ou des industries agricoles, suivraient obligatoirement les cours de la Section de Mutualité et de Coopération agricoles. Les cours de la Section de Mutualité et de Coopération agricoles seraient facultatifs pour les autres catégories d'élèves, comme cela a lieu à la Section des Etudes supérieures du lait.

Un diplôme d'études supérieures des industries du vin serait décerné aux élèves ayant obtenu 75 % des points sur l'ensemble des épreuves et une mention spéciale sanctionnerait, pour les élèves qui les auraient suivies, les études de la Section de Mutualité.

Avec quelques modifications de détail, l'organisation de la Section des Etudes supérieures du lait, qui a fait ses preuves et qui a formé, rapidement et méthodiquement, des techniciens de grande valeur, pourrait servir pour la création des ingénieurs-œnologues nécessaires à l'industrie vinicole.

De cette pépinière sortiraient non seulement les directeurs de cave, mais les maîtres qui formeront plus tard les élèves et les chercheurs qui devront remplacer leurs anciens.

*
* *

Nous pensons fermement que, comme cela a été démontré pour l'industrie laitière, les cadres techniques de la profession vinicole doivent être organisés et

instruits en commençant par l'échelon supérieur. La preuve est faite, pour une industrie agricole voisine de celle qui nous intéresse, que la réalisation est possible et donne d'heureux résultats.

C'est l'Etat, aidé et conseillé par les représentants de la profession vinicole, la Fédération des Caves coopératives, les groupements de producteurs de vin, de fabricants de matériel vinicole et même des négociants en vins, qui devrait, tout naturellement, prendre l'initiative de cette réalisation.

Nous soumettons aujourd'hui ce projet à l'examen des intéressés, nous réservant de revenir plus tard sur les détails de l'amélioration des autres échelons de la technique vinicole.

Paul Marsais.

UNE METHODE GENERALE DE CUVAISON RAPIDE
LE SURLEVURAGE

En Algérie, la tendance à vendanger très vite se développe de plus en plus.

Ce désir est provoqué surtout par l'appréhension de la venue intempestive du mauvais temps, mais aussi sur quelques points par la rapidité d'attaque des ennemis de la vigne.

La récolte une fois en cave, le viticulteur voit disparaître un gros souci, c'est pourquoi il apprécie beaucoup les fermentations accélérées qui lui permettent journellement une très grosse entrée de raisins dans une cuverie réduite.

J'ai eu l'occasion en 1935, d'essayer une méthode que j'ai dénommée le « Surlevurage » et qui répond à ces desiderata.

Ce procédé, que j'ai cherché à rendre le plus simple possible, peut s'appliquer à la vinification de tous les moûts : que ces derniers proviennent de vendanges saines ou eudémisées et que l'on veuille obtenir du vin blanc, du vin rosé ou du vin rouge.

On peut, de ce fait, employer le même matériel pour les différentes catégories de moûts si les différentes pièces métalliques en contact avec le moût ne donnent pas trop de casse. D'ailleurs les blancs et les rosés comme les rouges fermentant un temps plus ou moins long avec les pellicules deviennent, par leur teneur plus forte en tanin que celle des vins obtenus par débourbage, assez réfractaires à la Casse.

En plus de la simplification du matériel ainsi obtenue, cette méthode supprime les aérations et les remontages que nécessite le sursulfitage. Elle supprime également le long débourbage qui occupe les cuves 36 à 48 heures. Donc économie de place, de temps, de main-d'œuvre et d'installation.

Mais le principal avantage de ce procédé consiste, à la fois, dans la grande régularité et la grande vitesse de fermentation de toutes les cuves. Le phénomène ayant la même allure dans chaque cuve, il est aisé de prévoir, pour chacune d'elles, les mêmes manipulations qui, se succédant pour ainsi dire mécaniquement, permettent un dressage facile du personnel.

La rapidité de l'ébullition est telle que lorsque l'on possède bien le coup de main, on peut remplir la cuve, la laisser fermenter, la découver et la « démarer »

en l'espace de 24 heures et cela pour des moûts titrant de 11 à 12°. Il est évident que si les moûts ne contiennent que 9 à 10°, la cuvaison est encore plus rapide, le décuvage se faisant entre 1020 et 1030.

Quels peuvent être les résultats de cette méthode ? Les vins obtenus nous ont paru très francs de goût. Leur couleur est bonne, car ils proviennent d'un mélange de Carignan et de cépages plus ou moins teinturiers. Mais dans le cas où l'on emploierait cette méthode pour la vinification de raisins moins favorisés dans leur robe, il serait très avantageux d'avoir recours au brassage automatique qui est susceptible de donner au vin le maximum d'intensité colorante. L'acidité volatile a varié de 0,30 pour les blancs (12°) à une moyenne de 0 gr. 45 pour les rouges (11 à 12°). Il faut déduire de ces chiffres 0 gr. 10 à 0 gr. 15 dû à l'anhydride sulfureux. Il y a lieu de noter aussi que le chapeau de marc n'était recouvert par aucune claie : disposition qui favorise dans les longues cuvaisons la formation du vinaigre.

L'obtention d'une fermentation à la fois régulière et rapide par des moyens très simples aboutit donc à des vins très acceptables, c'est pourquoi, il me semble que ce mode de cuvaison serait avantageux à employer dans la plupart des caves pourvues de réfrigérants.

Avant de le décrire, il importe de faire les quelques remarques qui nous ont amené à le pratiquer.

On sait que lorsqu'on ne prépare pas de pied de cuve le départ de la fermentation est plus ou moins long et capricieux. La chute de densité au début, surtout si la vendange a été sulfitée, est très lente, ainsi il faut quelquefois un laps de temps aussi grand pour que la densité passe de 1090 à 1070 que lorsqu'elle tombe de 1070 à 1020. L'allure très réduite du début est due à deux causes principales : la rareté des levures se trouvant dans le moût et la faible température de ce dernier.

On peut donc estimer que lorsqu'une cuve demande 36 heures pour arriver aux environs de 1020-1030, elle a fermenté pendant 12 à 14 heures à petite vitesse. Pendant tout ce temps, le récipient est occupé inutilement par le moût. Ce temps de développement des levures et de réchauffement de la cuve peut être réduit à une ou deux heures.

Ainsi, lors de mes essais de vinification de dilutions aqueuses de moûts concentrés à la cave coopérative de Boufarik, j'ai pu réussir à obtenir des moûts à 1020 et 1030, 24 heures après le remplissage de la cuve, simplement en élevant le moût de 21° à 34° par chauffage à la vapeur et en me servant d'un fort pied de cuve. Les moûts dilués avaient une densité initiale comprise entre 1085 et 1090.

Notons en passant que des expérimentateurs qui n'avaient pas voulu ou pas su opérer de cette façon ont, dans cette même coopérative, vu prolonger leur fermentation pendant une semaine et même un mois sans arriver à terminer leur vin, lequel est devenu la proie de mauvais germes.

Dans la vinification de vendange, il est possible d'atteindre à une fermentation très prompte. Il suffit d'amener la température initiale de la cuve à 30-32° et d'éviter la lenteur du développement des levures en versant les raisins dans

les cuves contenant 20 à 30 p. 100 de levain compris entre 1040 et 1020 et dont la température est de 34°-36°. On augmente ou on diminue le pied de cuve suivant la fraîcheur du raisin. J'insiste sur la nécessité de régler la température initiale à l'aide du pied de cuve aux environs de 30°-32°. Si les raisins arrivent trop chauds, le pied de cuve sera passé au réfrigérant, si au contraire, les raisins sont à 20°-25°, on choisira comme pied de cuve un moût à 36°. Tel est en principe le surlevurage.

Voici comment on peut conduire les opérations selon ce mode.

A l'aide d'une bonbonne de levures, on préparera à chaud, c'est-à-dire entre 32° et 34°, un pied de cuve.

Lorsqu'on a un peu d'habitude, il est possible d'arriver à doubler le volume du levain en l'espace de 4 à 5 heures. 100 hectos de levain en pleine fermentation à 33-35° sont facilement obtenus en l'espace de 36 à 48 heures.

On répartira ce levain de façon à remplir 30 p. 100 du volume des cuves, qui recevront ensuite la vendange et qui seront sulfitées une fois pleines à raison de 30 à 40 gr. par hecto, suivant l'état des raisins et le temps qu'il fait.

La rapidité du départ de la fermentation est telle que le chapeau de marc se forme au fur et à mesure de l'arrivée de la vendange dans la cuve. Le grain tombe, en effet, dans un liquide fortement levuré et se sépare de sa pellicule, qui se gonfle immédiatement de gaz.

Après le sulfitage, le chapeau étant formé, on peut tout de suite procéder à un léger remontage. Ensuite, lorsque la cuve arrive à 35°, on la soumet à une légère réfrigération de 2 ou 3 degrés.

18 heures environ après le remplissage, on décuve entre 1020 et 1030, en faisant passer de nouveau le vin au réfrigérant.

Pour les vins blancs et rosés, on peut décuver 2 ou 3 heures après le remplissage de la cuve, le soutirage se faisant parfaitement, étant donné la formation complète du chapeau. Les bourbes sont entraînées dans le chapeau.

Le fait qu'il y a moins de marc, chaque cuve ne recevant, en effet, que deux tiers de vendange, permet un égouttage et un « démarage » plus rapide et, au point de vue hygiène de fermentation, une élévation de température et une acétification du chapeau probablement plus faibles que dans les cuves remplies complètement de vendange.

Les moûts provenant de raisins très attaqués fermentent par cette méthode aussi rapidement que les moûts normaux ; les vins obtenus sont francs de goût, ils ont évidemment plus de couleur que ceux ayant subi le débourbage.

En résumé, cette méthode est telle qu'avec 1.800 hectos de cuverie, on peut soutenir une entrée journalière de raisin de 1.000 à 1.300 qx sans aucune gêne.

DUCELLIER,
ingénieur I. A. A.

ACTUALITÉS

Le Bosc : Chronique de législation viticole.
Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
Michel Flanzy : Chronique œnologique.
E. de Turckheim : Chronique d'Alsace.
Jacques Prieur : La Gazette de Bourgogne.
Nouvelles du littoral algérois (H. R.). — La hausse verticale des cours du vin (P. M.).
Frais qui grèvent un hectolitre de vin.

Chronique de législation viticole

Des cumuls

La question des cumuls en matière de déclaration de récolte est l'une de celles qui suscite le plus d'intérêt en raison des controverses auxquelles elle a donné lieu et de l'imprécision qui la caractérise encore à ce jour. D'un autre côté, le Gouvernement et l'Administration ont pris successivement à cet égard des décisions dont la nature n'a pas précisément permis de se faire une idée exacte de leurs intentions réelles. Il en est résulté un certain flottement dans les esprits. Aussi pensons-nous qu'un rapide exposé de cette importante question s'impose donc à la manière d'une mise au point indispensable.

Déjà, lors des premiers textes intervenus en matière de statut viticole, le législateur avait craint que pour échapper aux multiples obligations nouvellement prescrites aux intéressés, des propriétaires ou locataires de vignobles ne réduisent artificiellement la superficie et le rendement de leurs vignes, en produisant pour une même exploitation plusieurs déclarations de récolte. La tolérance consentie primitivement avait donné lieu à des abus et à des difficultés d'application. En vue d'échapper à la limitation des plantations, au paiement des redevances et aux charges de la distillation obligatoire et du blocage, des viticulteurs fractionnaient couramment leurs déclarations entre des membres de leur famille, notamment des ascendants ou des descendants. Des enquêtes devenaient nécessaires pour régler des situations particulières parfois complexes et toujours délicates et, malgré la vigilance du service de contrôle, l'uniformité d'application des textes était souvent difficile à réaliser.

Pour éviter une pluralité abusive de déclarations, le Service des Contributions indirectes a donc été amené à surveiller tout spécialement les productions de l'espèce en se renseignant sur le compte des récoltants et en provoquant tous renseignements utiles.

Il s'est inspiré en cela des dispositions de l'article 6 du décret du 1er août 1931, lesquelles précisent ce que l'on doit entendre par *exploitation distincte*.

Pour qu'il y ait exploitation distincte, il faut :

1° Que l'exploitant soit en possession d'un titre de propriété ou de location, ayant date certaine, qui doit être présenté à la demande des employés des Contributions indirectes ou des Contributions diverses ;

2° Que la culture se fasse avec personnel aux gages de l'exploitant, matériel, instruments aratoires et cheptel particuliers.

C'est donc que lorsqu'il n'est pas satisfait à l'une ou à l'autre de ces conditions, il n'y a pas exploitation distincte et la remise de plusieurs déclarations de récolte pour un même domaine, constitue une infraction passible des péna-

lités édictées à l'article 14, paragraphe 1er, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée (amende de 100 à 500 francs).

Au cours des campagnes antérieures à 1934, des tolérances avaient été consenties, mais en raison de l'importance exceptionnelle de la récolte 1934, il n'a pas été possible de les maintenir.

Une seule dérogation a pu être maintenue en faveur des ouvriers agricoles qui utilisent le matériel et le cheptel de leur patron pour cultiver leur bien personnel au cours de leurs journées de repos. On a donc décidé dès ce moment d'appliquer strictement les dispositions du décret de 1931 et de cumuler les doubles déclarations quand les deux conditions prévues au décret ne se trouveraient pas remplies simultanément.

Par ailleurs, en ce qui concerne les exploitations indivises, on ne pouvait accepter qu'une seule déclaration de récolte. Mais, en vue d'éviter les inconvénients inhérents à cet alourdissement des charges des domaines maintenus dans l'indivision par suite d'héritages, l'article 19 de la loi du 24 décembre 1934 dispose que dans toute indivision successorale en ligne directe, à l'exclusion de toute autre forme d'exploitation en commun, chacun des héritiers sera autorisé à souscrire une déclaration individuelle qui sert de base au calcul des diverses obligations de taxes, blocage, distillation, échelonnement édictées par les lois sur la viticulture.

A ce sujet, diverses interprétations ont été faites.

On a ainsi demandé si des déclarations de récolte pouvaient être souscrites au nom d'enfants mineurs. Il a été répondu par la négative. Une seule déclaration de récolte doit être remise par le tuteur. La portion de fruits attribuée aux mineurs est donc déclarée globalement par le tuteur, de façon que les charges soient établies au nom de ce dernier. Mais, s'il y a des enfants majeurs ou émancipés, ces derniers peuvent naturellement remettre des déclarations séparées pour leur part respective de récolte.

On a aussi exposé le cas d'un vignoble partagé par acte notarié entre deux héritiers directs qui ont affermé leur part à un même fermier, lequel mélange les récoltes lors de la vinification. Dans ce cas, il n'y a pas indivision, mais une exploitation commune pour laquelle on n'accepte qu'une seule déclaration de récolte servant au calcul des diverses servitudes prévues au statut viticole.

Cependant des divergences étant apparues dans l'application du décret de 1931 et son interprétation variant suivant les départements et même, parfois, entre des communes situées dans un même département, l'Administration soucieuse de ne pas imposer, par une application stricte des textes, des solutions trop rigoureuses, décidait, en avril dernier, de tenir compte de certaines situations particulières.

Il était ainsi apparu que dans les régions où la propriété est très morcelée, la faible importance de la récolte ou de l'exploitation ne permettait pas l'utilisation sur chaque domaine de matériels et de cheptels distincts. De petits propriétaires ne possédant pas de cheval ni d'instruments aratoires se trouvent ainsi contraints de recourir aux offices de journaliers qui louent leur travail personnel ou celui de leur attelage. D'autres pratiquent l'entr'aide entre voisins ou

entre parents à l'occasion de travaux urgents (labours, tailles, soufrages, sulfatages, vendanges, etc...). Enfin, des propriétaires éloignés du pays font cultiver pour leur propre compte, en chargeant un parent ou un voisin de diriger ou de surveiller les ouvriers à leurs gages.

On n'a donc pu exiger le cumul de déclarations de récolte souscrites par des personnes possédant indéniablement la qualité d'exploitant et dont les intérêts sont distincts.

Quant à l'énumération des cas particuliers qui précèdent, elle n'est pas limitative. Elle a été donnée par l'Administration à ses services afin de mieux marquer une sorte de tendance tout en prescrivant d'examiner dans un esprit libéral les situations particulières soumises à leur examen. Dans un certain nombre de lettres adressées par le ministre des Finances ou par son représentant à M. Camille Reboul, sénateur de l'Hérault, se trouve bien marquée cette préoccupation, actuellement dominante, de substituer de plus en plus à des solutions rigides, des solutions s'adaptant mieux aux nombreux cas d'espèces qui caractérisent cette matière. Le règlement de ces situations particulières qui varient à l'infini, dépend en somme plus de conditions de fait que de conditions rigoureusement juridiques. Il est essentiel avant tout d'examiner à la faveur d'une enquête sur place, quelles sont les modalités d'exploitation d'un vignoble déterminé afin d'appliquer à bon escient la solution qui doit intervenir en la circonstance.

On tient donc compte des faits dans la mesure où l'esprit des textes le permet, car on doit prendre garde que toute concession admise en pareille matière réduit nécessairement l'efficacité des mesures prises pour l'assainissement du marché du vin.

C'est dans ce but qu'une commission a été nommée au début de cette année par le Groupe viticole de la Chambre en vue d'examiner l'application du décret de 1931 au sujet du cumul des déclarations de récolte. Cette commission a notamment suggéré que, pour donner à chaque producteur la possibilité de faire examiner sa protestation en l'objet, une commission soit créée par arrondissement. Elle serait composée de l'inspecteur de la viticulture et de 3 viticulteurs et aurait la mission de trancher les différends nés de l'application du décret précité.

En résumé, on s'est donc préoccupé en ces derniers temps, de rechercher un terme moyen qui tiendrait compte à la fois des abus et des nécessités de culture qui conduisent parfois les intéressés à s'entr'aider ou à mettre occasionnellement en commun, et pour des temps limités, leurs moyens de travail, sans pour cela confondre leurs intérêts. — Le Bosc.

Chronique méridionale hebdomadaire

Au vignoble. — Les vendanges sont terminées sauf dans les situations élevées en altitude du Midi de la France où elles seront d'ailleurs vite achevées. La température moyenne s'est fortement abaissée et ces circonstances sont favorables à la vigne à la condition que le temps demeure sec. Elles favorisent l'apparition de la teinte d'automne chez le feuillage et l'arrêt précoce de la végétation qui est ainsi indiqué est une chose souhaitable.

Depuis le début d'octobre, on rencontre dans les feuilles les œufs d'hiver du Mildiou : il n'y a là rien que de très normal.

La maladie des yeux. — C'est l'*Excoriose* qui est ici en question. Nous avons déjà décrit sommairement les dégâts que provoque cette maladie. Elle est caractérisée par le non développement de certains yeux, l'épanouissement de la base des rameaux qui ne s'aoûtent pas toujours complètement et se désarticulent en cours de végétation.

S'il est des maladies de la vigne ou d'autres plantes desquelles on a connu les dégâts et tous les effets avant d'avoir mis en évidence la cause qui les provoque, il n'en a pas été de même pour l'Excoriose. Cette maladie a été attribuée en 1925 par MM. Ravaz et Verge à l'action d'un champignon, le *Phoma flaccida* (Viala et Ravaz) que l'on considère comme identique au *Phoma réniformis* (Viala et Ravaz) décrit dès 1886 par ces derniers auteurs. La forme parfaite du parasite *Guignardia baccae* (Cavara) n'est pas rencontrée chez nous.

Le cycle évolutif du Phoma flaccida (V. et R.) n'est pas connu avec toute la précision souhaitable. Depuis les études de MM. Ravaz et Verge (1925), on sait, et d'autant mieux qu'on le vérifie constamment, que la maladie se développe au printemps en même temps que les jeunes rameaux. Ces premières contaminations pourraient provenir des stylospores des pycnides formées à l'automne précédent et qui ont passé l'hiver sur les sarments, les écorces du bois de deux ans, voire peut-être sur celles des bras et de la tige. Il est permis aussi de supposer que nombre de débris tombant sur le sol depuis les souches attaquées constituent un substratum favorable.

Dans ces conditions, qui mettent en évidence la nécessité pour le parasite de passer l'hiver à l'état de pycnides, sources des contaminations de printemps, on peut déterminer un moyen de lutte visant à détruire les premières avant leur évolution ou à s'opposer à la contamination des organes par les germes qui en proviennent.

MM. Ravaz et Verge ont, dans le premier ordre d'idées, recommandé l'essai du mélange Skawinsky (sulfate de fer 35 + Acide sulfurique 1 + eau 100 parties) employé au cours de l'hiver en badigeonnages des branches à fruit et des bras des souches malades. Ce traitement serait complété, toujours à titre d'essai, par une ou deux applications d'une bouillie cuprique concentrée sur la base des jeunes rameaux dès que ceux-ci ont 4 à 5 cm. L'Excoriose ne devrait pas échapper à l'action du mélange corrosif ou de l'anticryptogamique, l'un et l'autre étant déjà reconnus très efficaces dans la lutte contre le champignon de l'Anthracnose maculée qui a une évolution analogue pratiquement bien que naturellement fort différente du point de vue strictement mycologique.

Or il n'apparaît pas, comme nous l'avons déjà signalé ici, à la lumière des nombreux essais effectués, que les traitements prévus, envisagés séparément ou associés, aient constamment présenté toute l'efficacité voulue. L'irrégularité du développement de la maladie et son importance très variable d'une année à l'autre constituent certainement une explication pertinente de cette inefficacité partielle ou plutôt apparente qui tiendrait donc surtout à la difficulté incontestable rencontrée dans l'observation des résultats desdits essais. Mais il n'en res-

te pas moins vrai qu'une souche attaquée voit, dans certaines conditions, son état empirer jusqu'à sa destruction par les effets que l'on connaît.

C'est donc parce que le Phoma flaccida échappe, en partie tout au moins, et à l'action du mélange corrosif et à celle de la bouillie cuprique. Force nous est donc depuis ce point auquel nous conduit la simple raison de considérer sous ce nouvel aspect le cycle évolutif du champignon.

C'est que la pérennité du parasite est assurée, en dehors des organes de fructification connus, par l'appareil végétatif, le mycélium du champignon, qui passe l'hiver dans les yeux. On sait déjà (Ravaz et Verge, 1925) que les bourgeons peuvent être endommagés gravement sur les rameaux atteints d'Excoriose ; ces dommages sont visibles sur les yeux de la base qui restent de faibles dimensions et sont généralement tués avant l'hiver : on distingue leur mauvais état par une simple pression du doigt exercée à leur surface ou mieux par une section effectuée par un instrument tranchant. Les yeux de la couronne sont généralement moins atteints que ceux qui sont portés par le 1er ou le 2^{e} mérithalle. Au 4^{e} ou au 5^{e} œil, plus haut ou plus bas suivant l'importance des dégâts, il n'y a plus de lésion apparente, mais l'examen au microscope d'une coupe mince de ces organes permet de constater qu'il en existe tout de même sur l'axe du bourgeon et à la base des écailles.

Ces lésions ont un aspect curieux : ce sont des nécroses profondes séparées des tissus sains par un liège ; aux points entamés, les tissus prolifèrent parfois abondamment, absolument comme cela se produit au printemps sur les jeunes rameaux malades et d'une manière qui rappelle, encore que d'assez loin, l'aspect des lésions phylloxériques sur les racines. Ces altérations des bourgeons peuvent être rares, nombreuses, étendues si elles sont confluentes.

Colorées convenablement, ces coupes montrent encore, dans les régions nécrosées, un grand nombre de filaments qui pénètrent aussi, mais assez rarement nous semble-t-il, dans les cellules présumées saines.

L'analogie extrême de ces particularités et de celles que MM. Ravaz et Verge ont signalées sur les rameaux atteints d'Excoriose est un argument qui incline à faire admettre l'identité des causes.

Et cela expliquerait bien des choses : les lésions de la base du pédoncule des grappes, visibles sous la forme d'un anneau noir, ne seraient que la suite des nécroses partielles de ces mêmes organes préformés dans les bourgeons attaqués l'année précédente ; les altérations portées par des nœuds éloignés de la base du rameau pourraient aussi avoir leur origine dans les nécroses des bourgeons.

Cela expliquerait aussi l'inefficacité partielle des traitements proposés, car si la maladie vit et se développe dans les bourgeons, il paraît bien difficile d'aller l'y atteindre. Aussi bien est-ce pour attirer plus spécialement l'attention sur ces particularités que nous avons usé de l'expression « maladie des yeux » pour la désigner.

Il est bien difficile de préciser dans quelles conditions et à quel moment les yeux sont atteints, mais on peut cependant admettre que la contamination initiale du rameau et de la souche elle-même procède des spores des pycnides ; l'attaque des yeux pourrait se réaliser au cours du même cycle végétatif à travers les écorces, comme MM. Ravaz et Verge en expriment l'idée. Tant parce

que les contaminations directes s'effectuent de bonne heure, donc à la base des rameaux, que parce que celle-ci est déjà la plus endommagée dans les yeux malades, ceux-ci doivent être plus nombreux et plus altérés sur les premiers nœuds ; or ce sont eux que l'on conserve à la taille ; ils ne pourront donner que des rameaux malades ou pas de rameaux du tout. Ainsi se poursuit, d'année en année, la marche du Phoma flaccida.

Cette maladie des yeux met donc dans l'embarras puisqu'un rameau atteint ne peut être guéri et que les traitements ne peuvent s'opposer qu'aux nouvelles contaminations, c'est-à-dire à peu de chose. On peut cependant ne conserver à la taille que les sarments apparemment indemnes et faire disparaître tout ce qui est altéré, mais ce n'est qu'un palliatif qui retarde seulement l'évolution de la maladie. On peut aussi, comme cela a été dit, tailler long et même très long, car les yeux de rang élevé sont encore altérés.

Nous nous demandons si les yeux du vieux bois qui donnent les gourmands sont altérés comme les yeux à fruit du bois de l'année. S'ils ne l'étaient pas, on pourrait tailler très court, voire procéder à un recépage, pour obtenir beaucoup de gourmands. Il est vrai que dans ces conditions ceux-ci, peut-être parce qu'ils sont très vigoureux, sont toujours très atteints. Les contaminations directes par les germes des pycnides pourraient alors être évitées par un traitement à la bouillie cuprique. Cela pourrait être envisagé pratiquement, mais à titre d'essai seulement bien entendu, et sur des souches très malades.

JEAN BRANAS.

Chronique œnologique

Elaboration du vin. — Macération. — La macération des matériaux solides du raisin, pellicules et râfle, dans le jus fermenté ou en fermentation est un acte essentiel de la vinification des vins rouges sur lequel on ne porte pas une attention suffisante.

L'influence bienfaisante des pellicules est indiscutée. On sait qu'elles renferment les pigments colorés qui donneront au vin sa couleur naturelle. On sait également qu'elles renferment certains principes colorants et sapides qui améliorent sensiblement le goût et le bouquet du vin. On sait moins qu'elles renferment des principes peu connus agissant directement sur les propriétés physiologiques du vin élaboré. Enfin, n'oublions pas que la pruine, dont le rôle a été envisagé dans une chronique précédente, recouvre les pellicules.

Cette influence des pellicules est si nette que certains œnologues préconisent pour la fabrication du vin blanc, la macération des pellicules dans le jus. Et cela n'est pas nouveau, puisque dans une note d'œnologie remontant à 1842, je relève ce précieux conseil.

Par contre, l'influence des râfles est plus discutée. Et il faut reconnaître qu'un tel problème, posé depuis plusieurs générations n'a pas encore reçu une conclusion définitive. C'est qu'il présente une réelle complexité parce qu'une discrimination est à faire entre les vins qui doivent être consommés tôt et ceux qui seront conservés un certain temps. Alors que, pour les premiers, l'égrappage est avantageux et donne des vins plus friands, plus souples, remarqua-

blement fins, pour les autres au contraire, aucune amélioration définitive ne peut être signalée, au contraire.

Entre autres avantages, la macération provoque une clarification plus rapide et plus nette des vins. Cela s'explique par l'action du tanin des matériaux solides sur les principales albuminoïdes existant dans le moût ou le vin fait. Ainsi coagulés, ils s'éliminent du milieu. Ce coagulum entraîne à son tour les corpuscules qui peuvent être en suspension. Le vin apparaît plus brillant.

Aussi, devant de pareils avantages, la macération, complément naturel et indispensable de la fermentation alcoolique pour la vinification des vins rouges, se recommande également pour l'élaboration des vins blancs, mais à la double condition d'opérer avec des raisins sains et d'égrapper préalablement.

Quelle que soit l'opinion plus ou moins autorisée sur la macération de la grappe entière, le passage dans le jus des principes utiles contenus dans les pellicules ou la râfle, *n'est jamais instantané*. D'où la nécessité de prolonger plus ou moins la macération, si l'on veut recueillir le maximum de ces principes extractifs.

Comment est réalisée cette macération ?

Dans la généralité des cas, fermentation alcoolique et macération sont simultanées. Le raisin foulé est encuvé. Les principes extractifs utiles originaires des matériaux solides vont se dissoudre dans le jus. Cette dissolution est facilitée par l'acidité du milieu et son alcoolicité. Il est donc évident que l'action des acides est surtout active au début de l'élaboration du vin lorsque la fermentation commence ; qu'au contraire, l'action de l'alcool est particulièrement intense en fin de fermentation. Cette dernière action paraît être, quant à ses effets qualitatifs, la plus intéressante. Aussi est-il regrettable de réduire son action dès que la fermentation alcoolique est sur le point de s'achever. L'étude attentive de ce phénomène justifie une critique assez sévère des cuvages courts si généralisés aujourd'hui. Dans un cuvage trop prolongé, on craint en effet les effets du ferment de l'acescence s'exerçant d'abord sur le marc émergé ou « chapeau ». Ces actions peuvent être heureusement évitées par un aménagement approprié des cuves, comme nous l'avons signalé dans nos notes « Vendanges et Vinifications ».

Certains œnologues cherchent de plus en plus à séparer fermentation et macération. Les uns provoquent d'abord la fermentation alcoolique du moût. Lorsque celle-ci est terminée ou très avancée, la macération est mise en train. Ce mode opératoire se recommande en particulier quand les raisins sont riches en matière colorante. Malheureusement ici encore la durée du cuvage est sensiblement réduite.

D'autres œnologues recherchent, avant toute fermentation, une macération suffisante permettant la dissolution ou l'autolyse des principes extractifs de la pellicule dans le moût. Celui-ci, ainsi enrichi et amélioré, est abandonné à la fermentation alcoolique spontanée ou mis en fermentation avec un levain approprié. Cette macération préalable est *dissolvante* lorsqu'elle est obtenue par le chauffage des *raisins écrasés* ou par action sur ceux-ci d'une quantité suffi-

sante de SO^2. Elle est *autolysante* lorsqu'elle est obtenue par le chauffage des *raisins non foulés* à une température élevée. Cette dernière macération a été surtout appliquée à la vinification des vins rouges de cru.

Quel que soit le mode de macération retenu, on conviendra qu'il est réalisé par un traitement préalable des raisins assez brutal, amenant la rupture des tissus cellulaires ou leur destruction partielle. On ignore ainsi les modifications profondes — bonnes ou mauvaises — que peuvent ainsi subir les constituants délicats des raisins, en particulier les principes odorants, sapides, vitaminiques, etc. De plus, leur localisation n'est pas toujours rigoureusement fixée. Aussi est-il prétentieux d'affirmer que l'une des techniques de macération décrites plus haut s'annonce nettement supérieure aux autres. Il semble toutefois qu'il y ait avantage à séparer macération et fermentation — à provoquer d'abord celle-ci, — puis réaliser celle-là et la prolonger le plus longtemps possible.

Raisins avariés. — Les vendanges qui avaient si bien débuté ont connu après le 18 septembre une période défavorable. La Pourriture grise apparue aux environs du 20 a altéré sensiblement les raisins. En même temps leurs titres acide et saccharique diminuaient sensiblement.

Une telle Pourriture pourrait provoquer, si on n'y prenait garde, la casse oxydasique des vins. Aussi quelques précautions doivent être prises.

Les grains avariés seront si possible éliminés, sinon on augmentera sensiblement dès leur encuvage la dose d'anhydride sulfureux qui doit atteindre 10 à 15 gr. par hl. de moût. L'introduction préalable de moût en fermentation comme levain sera particulièrement heureuse.

La durée du cuvage sera réduite. L'interrompre, dès que la densité voisine 1005.

Mais 24 h. avant le décuvage, s'assurer si le vin est en puissance de casse en procédant comme nous l'indiquions dans nos notes « Vendanges et Vinifications » :

Prélever du vin dans un vase de large surface et de faible hauteur ; le décanter en l'aérant fortement dans un vase identique, répéter une dizaine de fois cette opération ; exposer ce vin sous une faible surface dans un courant d'air. L'examiner le lendemain. S'il est rouge et brillant, décuver à l'air comme d'habitude. Si les symptômes de la Casse apparaissent (goût de cuit et brunissement), décuver à l'*abri de l'air* dans un foudre ou une cuve méchés et en ajoutant 5 gr. de SO^2 par hl. 48 heures après, procéder à un soutirage à l'air et remettre le vin dans un foudre méché. L'accident si regrettable de la Casse oxydasique est ainsi évité.

On voit que la maladie de la Casse peut être prévenue et facilement guérie. Que les viticulteurs suivent donc exactement ces prescriptions pour ne pas compromettre une récolte si déficitaire et dont la qualité si prometteuse à l'origine est, hélas, compromise.

Michel Flanzy,

directeur de la Station régionale de Recherches viticoles et œnologiques de Narbonne.

Chronique d'Alsace

Notre dernier rapport, hélas, avait péché par excès d'optimisme. Nous y comptions sur plusieurs semaines de soleil, indispensables à la maturation parfaite de nos raisins. Nous ne les avons pas eues. Bien au contraire, septembre a encore été un mois maussade et trop arrosé. Les précipitations, fort supérieures à la moyenne, ont été néfastes à tous les égards.

Il y a une quinzaine de jours, la récolte de l'Alsace était estimée à 60 % environ de celle de 1935. Depuis lors, la Pourriture l'a encore réduite. Dans certaines localités touchées par la grêle, les vignerons n'auront même pas la boisson nécessaire à leurs propres ménages.

Le Goldriesling, notre cépage le plus précoce, a été récolté vers le 25 septembre, donnant du moût de 70° Œchslé environ. Ces derniers jours, les pluies et les brouillards ont tellement nui aux raisins qu'il n'y a plus moyen, en bien des vignes, de les laisser pendre plus longtemps. On vendange donc partout, dans notre vignoble, les pièces compromises, qui sont, malheureusement, très nombreuses. Les parcelles qui peuvent encore attendre seront vendangées le plus tard possible. Pourvu que les gelées précoces ne viennent pas griller la feuille et arrêter leur fonctionnement ; les 29 et 30 septembre, la neige est tombée sur les hauteurs des Vosges et il y a eu de la gelée blanche en bien des endroits !

Les prix ne cessent de monter. Les Silvaner, que nous avions laissés aux cours de 140 à 160 fr. il y a 5 semaines, valent aujourd'hui de 180 à 200 fr. Comme on le devine, les vendeurs ne sont pas pressés de conclure. Dans les débits de Strasbourg, le prix du litre de vin courant vient de monter d'environ 1 fr. et s'établit entre 3 fr. 80 et 4 fr. 30. Puisse notre vin garder sa clientèle de fidèles consommateurs, malgré la hausse qui est justifiée par la réduction de la récolte et les frais de culture très élevés cette année, et qui est indispensable à l'équilibre du budget de nos vignerons. — E. de Turckheim.

La Gazette de Bourgogne

Septembre 1936 a soumis les humains au régime de la douche écossaise : un jour de soleil contre un jour de pluie, une journée de soleil pour une nuit de pluie, mais jamais une journée de pluie en échange d'une nuit de soleil. Si nous sommes « au pays du sourire », nous n'habitons pas encore « le pays du soleil de minuit ».

Ce jeu de bascule entre la chaleur et l'eau offrait sans doute quelque attrait pour les astres rotant sous la calotte des cieux. Par contre, les vignerons faisaient triste figure. L'un me dit : « Vous racontiez l'autre jour que Rabelais fut le père de la « purée septembrale », eh bien moi, je vous affirme que 1936 est le père de la « purée tout court ».

Après avoir subi un hiver pluvieux, supporté un printemps humide, enduré un été mouillé avec tous les inconvénients qui en résultent, le point final fut apporté par la journée du 20 septembre.

Vers 17 heures, quatre minutes de grêle sans pluie, poussée par un vent de tempête, faisaient sauter moitié de la récolte dans les climats touchés. La Côte de Nuits fut atteinte à Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Flagey-Echézeaux, Chambolle-Musigny.

Il était curieux d'entendre arriver « du fond de l'horizon », dans un bruit sans cesse grandissant, ce feu roulant (depuis la guerre on dit trommelfeuer, cela fait plus riche, bien que la grêle rende plus pauvre). Alors vignerons de se précipiter dans les vignes atteintes pour y enlever rapidement la partie rescapée de la récolte avant que la grêle ait amené ses séquelles de grains pourris et oxydés.

Les vins issus de raisins meurtris échapperont-ils à la tare du « goût de grêle » ? La sortie des cuves le dira. En tout cas, de mémoire d'homme, oncques ce fléau ne s'abattit si tard. Appelez cela « pavé de l'ours », « coup de Jarnac », « tuile », « coup de pied en vache », « temps de chien », « tour de cochon », peu importe la ville ou l'animal, la grêle, comme disait Bossuet d'un cadavre, « n'a pas de nom en aucune langue ».

Les raisins de vignes situées hors de la zone de tir vont leur petit bonhomme de chemin. Le sucre monte lentement, l'acidité descend doucement. C'est du travail au ralenti. Vers la fin du mois, les vendanges des raisins rouges seront générales. Une huitaine après, les blancs tomberont sous « le geste auguste... du vendangeur ».

Malgré tous les « pépins » (pas ceux des raisins), qui ont fondu sur la pauvre terre, on ne peut se prononcer sur les caractères des vins de 1936. La vigne, plante qui vit un long laps d'années, bénéficie ou pâtit des conditions multiples qui ont précédé la récolte pendante. Le vin se ressent de l'atavisme de ses ancêtres. Comme dit la chanson, « vini, vinons le vin », et j'ajoute « ensuite nous le dégusterons ».

Devant cette inconnue qualitative, la quantité pouvant déjà être fixée à 50 % au-dessous de la récolte 1935, les vignerons détenteurs de vins vieux sont perplexes. « To be or not to be », pensait Hamlet en manipulant un crâne vide, eux se grattant le crâne, plein celui-ci, se demandent « vendre ou ne pas vendre ». En tout cas, ceux qui vendent, vendent bien. Les vins des récoltes 1934 et 1935, encore à la propriété, ont doublé en moins d'une année.

Le commerce ne peut augmenter ses tarifs, car un produit de luxe en temps de crise est une machine difficile à manier. Matière première en hausse, salaires en hausse, fournitures en hausse et bientôt la durée du travail en baisse : de tout cela, d'après nos économistes, doit sortir une prospérité à tout casser.

Je n'y comprends rien, vous non plus, eux encore bien moins, ce qui vérifie une fois de plus cet adage pascalien : « Seule la bêtise humaine peut donner l'impression de l'infini... » — Jacques Prieur.

Nouvelles du vignoble du littoral algérois

Nos vendanges sont terminées depuis le 15 septembre. Elles se sont déroulées dans le calme le plus complet sous le rapport de la main-d'œuvre, nous n'avons eu de ce côté aucun ennui, et — malgré l'effort des meneurs — aucune grève. La main-d'œuvre était abondante cette année — et pour cause : les cultures de céréales indigènes n'ont rien donné — et d'autre part les vendanges n'ont duré qu'une dizaine de jours — au lieu de 25 à 30 jours en année normale.

C'est vous dire suffisamment le gros déficit que nous avons dû enregistrer.

On peut estimer sans exagération ce déficit à 50 % d'une récolte moyenne.

Les vignobles les plus privilégiés n'enregistrent qu'un déficit de 30 % ; par contre, il en est d'autres où la perte de récolte est quasi totale.

Sur le littoral cherchellois, et particulièrement dans la région de Novi, le déficit est de 60 % (toujours par rapport à une récolte normale). A quoi attribuer ce déficit ? Sans nul doute, dans nos régions, à un hiver particulièrement doux et sec provoquant un débourrement hâtif (les Alicante-Bouschets avaient débourré le 15 février, en avance d'un mois sur une année normale). A cet hiver exceptionnel a succédé un printemps froid et pluvieux (pluies fréquentes et abondantes qui ont duré jusque dans la première décade de juin). Il en est résulté avec la période froide du début de mars un grillage systématique des bourgeons éclos ou prêts à éclore. Puis la période de la floraison ayant été aussi froide et humide, celle-ci a été contrariée — d'où Coulure abondante. Cela a suffi pour provoquer ce déficit déjà considérable (50 %).

Enfin, le printemps pluvieux a favorisé le développement du Mildiou. Aussi de nombreux viticulteurs se sont laissé prendre par ce troisième fléau et ont eu leur récolte réduite à zéro.

Mais si la quantité n'est pas, la qualité sera certainement belle. Les moûts accusaient une densité plus élevée que l'an dernier — faisant espérer des vins de 12° et au-dessus. — H. R.

La hausse verticale des cours du vin. — De toutes les places d'Algérie et du Midi parviennent des nouvelles des cours, en progression constante. C'est l'emballement, qui s'est toujours produit en cas de récolte déficitaire. On parle de 14, de 15 francs le degré-hectolitre. On ajoute que ces cours sont purement nominaux, puisque les acheteurs s'abstiennent et que les vendeurs élèvent constamment leurs prétentions. Par contre, les sorties sont très actives.

Il faut attendre encore avant de juger la situation réelle, et tenir compte des exagérations des oracles, dont l'imagination s'exacerbe. Il nous semble au moins prématuré de parler d'importations massives de vins étrangers pour la fin de l'exercice qui commence. La hausse verticale des prix réduira bien vite la consommation, quoi qu'on fasse, et la nouvelle dévaluation (dite alignement) du franc, ne sera pas sans action sur la consommation taxée.

Il faudrait aussi savoir (nous le saurons bientôt) quels sont exactement les stocks de l'exercice précédent.

Attendons, avec confiance aussi, la fin des vendanges, qui, si elles sont parcimonieuses, nous apporteront, dit-on, un peu partout, des vins de qualité. — P. M.

Frais grevant un hectolitre de vin. — La Chambre syndicale du Commerce en gros estime qu'un vin du Midi paie actuellement 95 fr. 55 de charges en allant de la propriété au commerce de détail. Un vin d'Algérie paie, par hectolitre 102 francs environ ; un vin du Centre environ 91 francs, le tout par hectolitre, livré en fûts.

Les postes principaux sont : droit de circulation, 26 fr. ; frais généraux, 27 fr. 35 ; transport, 15 fr. ; commission, charroi, 8 fr. 50 ; commission au courtier de détail, 5 fr. ; livraison à domicile, 6 fr. ; en voilà déjà pour 87 fr. 85, soit 88 centimes au litre ! (*N.D.L.R.*)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au-dessus ; 10°, 140 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 140 fr. Vin blanc supérieur, 160 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.500 fr. ; 2es crus, de 2.500 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 11.500 à 12.000 francs; 1ers crus Graves, 4.500 à 6.500 fr. ; 2es crus, 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1934, 1ers Graves supérieurs, de 2.500 à 4.000 fr. ; Graves, 2.400 à 3.000 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 575 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1935, 475 à 500 fr. ; Gros plant 1935, 255 à 305 fr. ; Vins de 1936 : Muscadet, de 500 à 600 fr. ; Gros plants non côtés, la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 11 fr. 50 à 12 fr. 25 le degré. Blancs de rouges, 10 fr. » à 11 fr.

MIDI. — *Nîmes* (*5 octobre 1936*). — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de blanc, 12 fr. » à 14 fr. » ; Montagne, 8°5 à 10°, 13 fr. » à 14 fr. » ; Clairettes, 14 fr. » à 15 fr. » ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, 13 fr. » à 15 fr. ».

Montpellier (*6 octobre*). — Vins rouges 1935, 12 fr. 50 à 13 fr. 50 ; 1936, 12 fr. 50 à 14 fr.

Béziers (*1er octobre*). — 1935 : Rouges 12 fr. » à 13 fr. » ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 14 fr. » à 15 fr. ». Récolte 1936 : Rouges, 12 fr. à 14 fr.

Minervois (*4 octobre*). — Marché d'Olonzac, 14 fr. » à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*3 octobre*). — Vins rouges 8°5 à 11°, 13 fr. » à 14 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (*3 octobre*). — Vins rouges 8° à 11°, de 13 fr. » à 14 fr. » suivant degrés.

Narbonne (*1er octobre*). — Vins rouges de 9 fr. 75 à 10 fr. 75, moyenne, 9 fr. 25.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum » fr. le quintal, orges, 77 fr à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 96 fr. » à 105 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 80 fr., saucisse rouge, de 60 à 85 fr. ; Sterling, 30 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 185 fr. 50 à 186 fr. 50,

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 14 fr. ». — Veau 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 30 à 9 fr. 80. — Longe, de 9 fr. » à 12 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr.75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 550 à 900 fr.; communes, 80 à 180 fr. — Pommes choix, 350 à 700 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Pêches, 200 à 700 fr. — Figues, 150 à 550 fr. — Raisin blanc du Midi, 140 à 260 fr.; noir, 200 à 240 fr.; œillade, 240 à 260 fr.; muscat d'Espagne, 400 à 700 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Noix, 300 à 450 fr. — Melons de Nantes, 2 à 6 fr. — Choux de Bruxelles, 250 à 320 fr. — Aubergines, 30 à 45 fr. le cent. Artichauts de Paris, 20 à 85 fr. — Choux-fleurs, 10 à 90 fr. — Oseille, 35 à 85 fr. — Epinards, 40 à 70 fr. — Tomates, 40 à 80 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 50 à 90 fr. les 100 bottes. Haricots verts, 250 à 600 fr. — Haricots à écosser, 75 à 150 fr. — Carottes, 35 à 150 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.